

(資料7) 平成元年度 食中毒・苦情関係化学検査結果

理化学課衛生化学係

平成元年度の食中毒・苦情関係の検査依頼は14件であり、主な内容は次のとおりであった。

- (1) 自動販売機の缶入りコーヒー飲料(No.1)についての苦情が2~3年続いている。今回はメイラード反応によるものと思われる酸敗がおこったものである。数カ月間、自動販売機の中に入れっぱなしであったということが、原因であると推定された。
- (2) 牛乳についての苦情が3件あった。No.3は製造後2週間経過したものが、何かの手違いで給食に出されたものであるが、成分規格検査では異常が認められず、アルコール試験にわずかに鮮度低下の沈澱を認めた。No.7は酸敗が原因であったが、No.11は原因がつかめなかった。
- (3) ウルメ丸干し(No.6)の苦情は対照品の一部でも苦味、いやな味が認められた。ヒスタミンやPOV等の検査を行ったが、参考値と同程度であり原因がつかめなかった。
- (4) コロッケ(No.9)の苦情は、製品管理上のミスによるものであり、また、しらす珍味(No.13)の苦情は表示の不適正によるものであった。

平成元年度 食中毒・苦情関係化学検査結果

No.	年月日	保健所等	検体名	検体数	概要	検査項目及び結果	推定原因
1	元.5.2	中央	缶入り コーヒー飲料	4	4月29日自販機より 5本購入、うち1本 について酸味、べた つき等異常を感じた ので、2口で飲むの を止めた。嘔吐下痢 等の症状が出た。	製造年月日 pH 滴定酸度 苦情品 63.12.20 5.1 4.18 同時購入品 63.12.20 6.8 0.55 自販機在庫品 63.12.20 6.2 1.55 メーカー在庫品 63.11.1 6.5 0.97 注) 滴定酸度: サンプル50mlをpH7.0にする のに要する0.1N-NaOHの使用量(ml)	酸敗したもの (メイラード 反応)
2	元.5.9	東	みかんの缶詰	3	5月1日購入、5月 5日みかんゼリーを 作って食べたところ、 異味であった。缶壁 が黒ずんでいた。	($\mu\text{g}/\text{ml}$) Sn Cd Zn Pb Fe As 缶溶出液 37 <0.1 <0.1 2.6 0.59 <0.05 ($\mu\text{g}/\text{g}$) Sn みかんシロップ 80 みかんゼリー 28 注) (溶出条件)0.5%クエン酸60℃30mins溶出	スズの溶出
3	元.5.30	学校 保健課	牛乳	2	牛乳の味がおかしい という連絡があり回 収したところ、5月 13日となっていた。	比重 酸度 乳脂肪 無脂乳固形分 苦情品1 1.031 0.12 3.7 8.2 苦情品2 1.031 0.12 3.7 8.2 (参考) pH6.8 新鮮度: アルコール試験法により沈澱 を少し認めた	鮮度の低下
4	元.5.29	南	太白チリメン	1	薬品様臭気がする。	味覚テストの結果、臭い、味に異常なし(加熱 時も同じ)	

No.	年月日	保健所等	検体名	検体数	概要	検査項目及び結果	推定原因																																																				
5	元. 6. 8	東	蜂蜜	1	屋根裏に約40cmの蜂の巣があり、バルサンPで駆除したが、蜂蜜がかなりとれた。食べてよいか。	ベルメトリン 蜂蜜 0.25ppm (参考 野菜, 果実の登録保留基準の1/20)																																																					
6	元. 6. 23	南	ウルメ丸干	3	焼いて食べたところ、すぐに口内がしびれた。防腐剤等が原因かもしれない。	<table border="0"> <tr> <td>味覚テスト</td> <td>苦情品</td> <td>対照品(1)</td> <td>対照品(2)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>苦く、ピリツとするいやな味</td> <td>腹部分が苦くいやな味</td> <td>異常なし</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>6.3</td> <td>6.2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>ソルビン酸</td> <td>検出せず</td> <td>検出せず</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>BHT</td> <td>-</td> <td>検出せず</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>BHA</td> <td>-</td> <td>検出せず</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>ヒスタミン</td> <td>-</td> <td>35mg%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>VBN</td> <td>-</td> <td>35mg%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>油分</td> <td>-</td> <td>3.1%</td> <td>5.0%</td> </tr> <tr> <td>AV</td> <td>-</td> <td>40</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>POV</td> <td>-</td> <td>180meq/kg</td> <td>150meq/kg</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>-</td> <td>56.6%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>塩分</td> <td>-</td> <td>3.5%</td> <td>-</td> </tr> </table> <p>(参考)</p> <p>1 ヒスタミンの含有量 (mg%) いわし丸ぼし n=24 12~90(42)横浜市 n=11 0.6~58(15)京都市</p> <p>2 AV, POV いりこ AV n=10 14~31 (21) POV n=10 81~200 (130)</p>	味覚テスト	苦情品	対照品(1)	対照品(2)		苦く、ピリツとするいやな味	腹部分が苦くいやな味	異常なし	pH	6.3	6.2	-	ソルビン酸	検出せず	検出せず	-	BHT	-	検出せず	-	BHA	-	検出せず	-	ヒスタミン	-	35mg%	-	VBN	-	35mg%	-	油分	-	3.1%	5.0%	AV	-	40	35	POV	-	180meq/kg	150meq/kg	水分	-	56.6%	-	塩分	-	3.5%	-	
味覚テスト	苦情品	対照品(1)	対照品(2)																																																								
	苦く、ピリツとするいやな味	腹部分が苦くいやな味	異常なし																																																								
pH	6.3	6.2	-																																																								
ソルビン酸	検出せず	検出せず	-																																																								
BHT	-	検出せず	-																																																								
BHA	-	検出せず	-																																																								
ヒスタミン	-	35mg%	-																																																								
VBN	-	35mg%	-																																																								
油分	-	3.1%	5.0%																																																								
AV	-	40	35																																																								
POV	-	180meq/kg	150meq/kg																																																								
水分	-	56.6%	-																																																								
塩分	-	3.5%	-																																																								
7	元. 8. 4	西	牛乳	2	8月2日購入、8月3日加熱したところ凝固した。	<table border="0"> <tr> <td></td> <td>製造月日</td> <td>pH</td> <td>酸度</td> </tr> <tr> <td>苦情品</td> <td>元. 7. 30</td> <td>5.5</td> <td>0.32%</td> </tr> <tr> <td>対照品</td> <td>同</td> <td>6.8</td> <td>0.11%</td> </tr> </table>		製造月日	pH	酸度	苦情品	元. 7. 30	5.5	0.32%	対照品	同	6.8	0.11%	酸敗																																								
	製造月日	pH	酸度																																																								
苦情品	元. 7. 30	5.5	0.32%																																																								
対照品	同	6.8	0.11%																																																								
8	元. 8. 17	早良	氷蜜 (いちご)	3	7月中旬以降5~6本購入し毎日食べていたところ、8月舌にぶつぶつの発疹ができた。	<table border="0"> <tr> <td></td> <td>苦情品</td> <td>対照品</td> <td>対照品</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>(イチゴ)</td> <td>(メロン)</td> </tr> <tr> <td>製造月日</td> <td>-</td> <td>5.29</td> <td>6.21</td> </tr> <tr> <td>pH (原液)</td> <td>3.3</td> <td>3.3</td> <td>3.3</td> </tr> <tr> <td>pH (5倍希釈)</td> <td>3.4</td> <td>3.4</td> <td>3.4</td> </tr> <tr> <td>滴定酸度</td> <td>1.32</td> <td>1.45</td> <td>1.31</td> </tr> <tr> <td>安息香酸</td> <td>-</td> <td>検出せず</td> <td>検出せず</td> </tr> </table> <p>(注)滴定酸度: 5倍希釈液20mlをpH7にするのに要する0.1N-NaOHのml数</p>		苦情品	対照品	対照品			(イチゴ)	(メロン)	製造月日	-	5.29	6.21	pH (原液)	3.3	3.3	3.3	pH (5倍希釈)	3.4	3.4	3.4	滴定酸度	1.32	1.45	1.31	安息香酸	-	検出せず	検出せず	不明																								
	苦情品	対照品	対照品																																																								
		(イチゴ)	(メロン)																																																								
製造月日	-	5.29	6.21																																																								
pH (原液)	3.3	3.3	3.3																																																								
pH (5倍希釈)	3.4	3.4	3.4																																																								
滴定酸度	1.32	1.45	1.31																																																								
安息香酸	-	検出せず	検出せず																																																								

No.	年月日	保健所等	検体名	検体数	概要	検査項目及び結果	推定原因																				
9	元. 8. 19	博 多	コロッケ	3	食べたところ、風味がなくエグ味を感じた。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>苦情品</th> <th>油</th> <th>対照品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分</td> <td>11.1</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>AV</td> <td>3.2</td> <td>0.48</td> </tr> <tr> <td>POV</td> <td>8.0</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>含油量</td> <td>25</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>14</td> </tr> </tbody> </table> <p>(購入店の調査により、製造後9時間、約90℃のホットストッカーに保管され販売されていた由)</p>	苦情品	油	対照品	水分	11.1	—	AV	3.2	0.48	POV	8.0	1.4	含油量	25	—			14	長時間加熱により変質したもの		
苦情品	油	対照品																									
水分	11.1	—																									
AV	3.2	0.48																									
POV	8.0	1.4																									
含油量	25	—																									
		14																									
10	元. 9. 14	博 多	マグロ	1	9月12日12:30頃サービス定食を食べたところ17:00頃よりジンマシンが出た。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ヒスタミン</th> <th>VBN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>まぐろ</td> <td>検出せず</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11mg%</td> </tr> </tbody> </table>	ヒスタミン	VBN	まぐろ	検出せず		11mg%	不明														
ヒスタミン	VBN																										
まぐろ	検出せず																										
	11mg%																										
11	元. 9. 18	学校 保健課	牛乳	1	9月13日味がおかしいと感じた児童が10名、腹痛1名、9月18日味がおかしいと感じた児童2名	<table border="1"> <thead> <tr> <th>pH</th> <th>酸度</th> <th>比重</th> <th>乳脂肪分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>対照品</td> <td>6.8</td> <td>0.11</td> <td>1.031</td> </tr> <tr> <td>(同一ロット)</td> <td></td> <td></td> <td>3.5%</td> </tr> <tr> <th>無脂乳固形分</th> <th>アルコール試験</th> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.5%</td> <td>陰性</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	pH	酸度	比重	乳脂肪分	対照品	6.8	0.11	1.031	(同一ロット)			3.5%	無脂乳固形分	アルコール試験			8.5%	陰性			不明
pH	酸度	比重	乳脂肪分																								
対照品	6.8	0.11	1.031																								
(同一ロット)			3.5%																								
無脂乳固形分	アルコール試験																										
8.5%	陰性																										
12	元. 9. 24	早 良	生サケ	1	9月24日0時2名でサケのさしみとイクラをたべたところ2時間後にジンマシンができ、1名は胃痛がおきた	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ヒスタミン</th> <th>鏡検</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>生サケ</td> <td>検出せず</td> </tr> <tr> <td></td> <td>アニサキスI型が4匹/36g見出された</td> </tr> </tbody> </table>	ヒスタミン	鏡検	生サケ	検出せず		アニサキスI型が4匹/36g見出された	不明 (胃痛はアニサキスの関与もあるものと推定)														
ヒスタミン	鏡検																										
生サケ	検出せず																										
	アニサキスI型が4匹/36g見出された																										
13	元. 11. 24	東	しらす珍味煮	1	店で購入したところ、表の表示では添加物なしとなっているが、裏の表示では保存料、甘味料、着色料使用の表示があった。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>しらす珍味煮</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>検出せず</td> </tr> <tr> <td>検出せず</td> </tr> <tr> <td>検出せず</td> </tr> <tr> <td>検出せず</td> </tr> <tr> <td>検出せず</td> </tr> <tr> <td>検出せず</td> </tr> </tbody> </table>	しらす珍味煮	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず														
しらす珍味煮																											
検出せず																											
検出せず																											
検出せず																											
検出せず																											
検出せず																											
検出せず																											
14	2. 3. 9	西	甘塩ふぐ	1	3月6日買ったふぐが、白すぎるので漂白剤を使っていないだろうか	<table border="1"> <thead> <tr> <th>SO2</th> <th>塩分濃度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ふぐ</td> <td>0.0003g/kg未満</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2.2%</td> </tr> </tbody> </table>	SO2	塩分濃度	ふぐ	0.0003g/kg未満		2.2%															
SO2	塩分濃度																										
ふぐ	0.0003g/kg未満																										
	2.2%																										